

Menu « Le W »

Entrée, Plat, Dessert 49 €

Entrée, Plat 42€ Plat, Dessert 42€

(Boissons non comprises)

Les Entrées

Entrée du Jour

Selon l'arrivage du Marché

Langoustines en Tempura au Sésame noir

Avocat grillé, émulsion curry-coco

Ceviche de Bar

Confiture d'échalote

Champignons des Bois poêlés

Déglacés au jus de viande et persil

Velouté de Butternut

Fourme d'Ambert et Magret de canard fumé

Les Plats

Plat du Jour

Selon l'arrivage du Marché

Filet de Maigre rôti

Mousseline de Panais à la vanille et légumes d'Automne

Saint-Jacques à la plancha

Mousseline de chou-fleur à la vanille et jus corsé

Foie de Veau français

Pommes de terre confites à l'huile d'olive et purée d'échalote

Joue de Bœuf confite

Purée de Coings et poêlée de Girolles

Les Desserts

Vacherin Mont D'Or

Assortiment de desserts de notre Chef Pâtissier

Salade de Fruits frais

Les Suggestions des Gourmets

En combinaison avec le menu « W »

Les Entrées du Chef

Terrine de Foie Gras de Canard +6€ SUPPLEMENT

Figue et Brioche

Poêlée de Cèpes à l'ail noir +8€ SUPPLEMENT

Jaune d'œuf confit minute

Les Retours de Pêche

Homard +12€ SUPPLEMENT

Cocos de Paimpol mijotés à la Truffe

Lotte cuite à basse température +8€ SUPPLEMENT

Risotto au Chorizo Ibérique

La Sélection de notre Boucher

Ris de Veau français doré au beurre +14€ SUPPLEMENT

Fregola Sarda et Cèpes

Magret de Canard français +7€ SUPPLEMENT

Girolles, Nuage de Pomme de Terre au Citron noir d'Iran et safran

Carte élaborée par Laurent Fayet et son équipe

Servie de midi à 14h30 et de 19h à 22 heures

Prix nets en Euro-Tva 10 % Service compris

Nos viandes Bovines sont nourries, élevées et transformées en France

Tous nos plats bénéficient du label « Fait maison »